

お品書き (二泊目)

令和五年睦月

先附 蟹 真箸寺湯葉 黄ニラ 山葵

八寸 生子このわたな 長芋アラレ和え

小粒みぞれ和え 柚子

穴子蕪寿し ぐくわい五色アラレ揚げ

合鴨ロース 豆サザエ 黒豆と干社唐松葉刺し

椀盛り 帆立真箸 板わらび

舞茸 姫かぶ 梅麩 柚子

向附 鮪 針魚 蛸 矢柄 防風 山葵 莫大海

炊き合せ 筍 生鱧子 ふき 木の芽

焼肴 真名鰹西京焼 花豆 カラスミ大根

小鍋 白魚 打葱 芹 若布

筍 三つ葉 生玉子

揚物 鰻そば 七味おろし 打明賀子

酢肴 なめた鰹煮凍り 菜の花 ラディッシュ

食事 白飯 ジャコ有馬煮

止椀 もずく 三つ葉

水菓子 フルーツゼリー 苺 生クリーム ミント

